

mitsubishi

三菱微電腦電子鍋

NJM-G18ST (1.8ℓ)

中文使用說明書



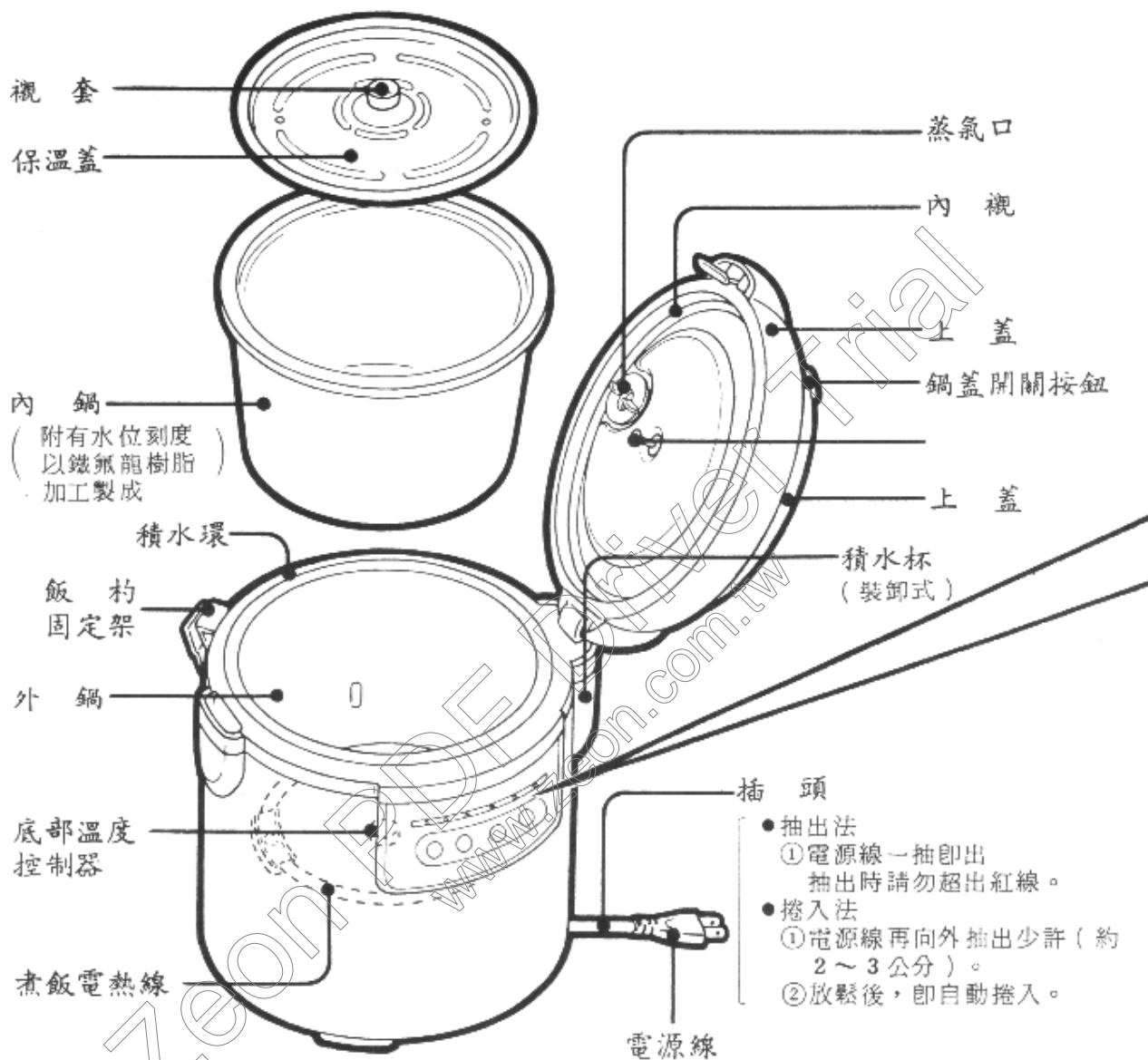
承蒙您惠顧三菱電子鍋，本公司謹此致上十二萬分的謝意，並希望它的優異性能為您府上帶來便利和歡樂。

- 使用前請詳閱本說明書，以瞭解正確的使用方法。
- 請妥善保管本說明書，以便不明瞭時可再查閱。

目 錄

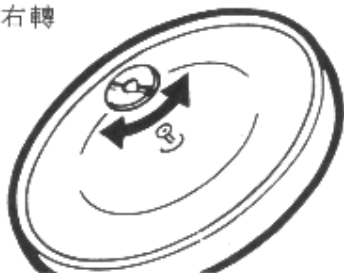
各部名稱及其功能	① ②
使用方法	③ ④ ⑤
保養方法	⑥
食 譜	⑦ ⑧
高明的保溫	⑧
使用時注意事項	⑨
要求售後服務之前	⑩
規 格	⑩

各部份的名稱及功能



蒸氣口 (壓力調整閥)

卸下方法...向左轉
安裝方法...向右轉



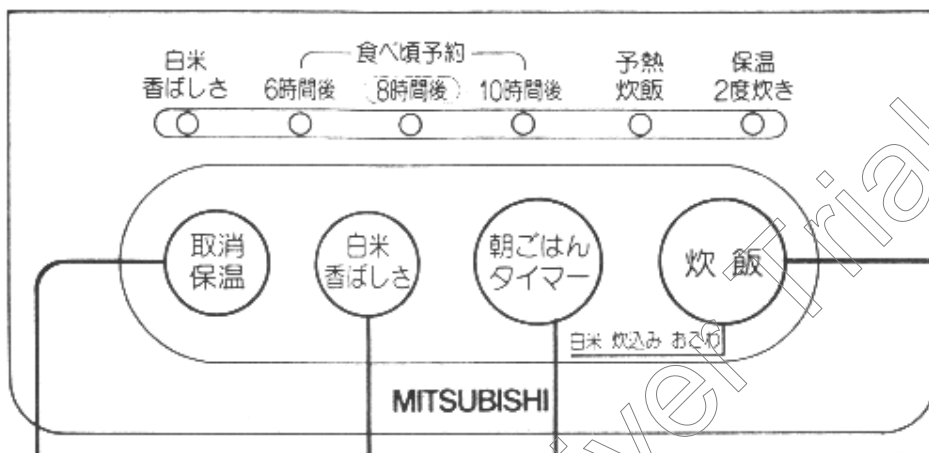
裝卸式積水杯 (透明)

以手抓住杯側拉出即可。
安裝時請確實對準杯槽卡緊。



操作顯示部

●按下各個按鈕時，會聽到嗶的聲音。



取消・保温按鈕

- 當您按錯按鈕，想中途變換烹調時間，或是只想保温時，可使用此一按鈕。

白米香噴噴按鈕

- 想煮香郁可口的米飯時，請按此鈕。
- 請依  的動作順序按下。

早餐預約按鈕

- 可預約定時煮飯時間。
(6個、8個、10個小時後，三種選擇方式)

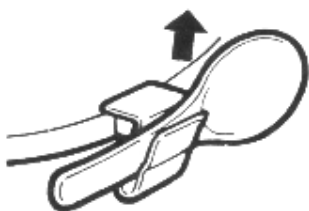
煮飯按鈕

- 煮飯或是預約時間設定好的時候，按此按鍵。
- 想省略預熱時間的話，按二次。
(例如：趕時間或是米已完全浸泡等情形時)

使用方法請參照4、5頁

飯杓的取拿

向上斜放



附屬品



量杯(1)
(約0.18ℓ)



飯杓(1)

使用方法

1

量米要正確

附贈的量米杯一杯滿的量，約 180 C.C。



注意！

請以附贈的杯子量出正確的米量。請注意，量法不同會使得結果產生些許差異。
煮什錦飯時，請勿超過煮白米飯的最高煮飯量之 60 %。

2

儘可能以其它容器洗米。

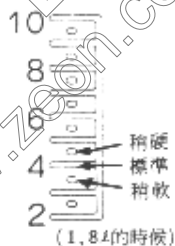


米洗的不夠時，會殘留有米糠的異味。在內鍋中淘米，會使鐵氟龍樹脂脫落，鍋底呈凹凸狀，無法煮出好吃的飯，請儘量避免。

3

將米倒入內鍋，再加水。

例如以附贈的量米杯量 4 杯米去煮時，就須倒入 4 刻度的水。

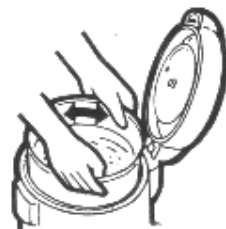


請依米的種類、個人喜好、加減水量。
請勿以熱水 (50°C 以上) 煮飯。
煮什錦飯、糯米飯時，請勿浸泡過久。

4

將內鍋放入鍋體內。

內鍋放入後，須輕輕的左右轉動，使其確實與鍋體密合。



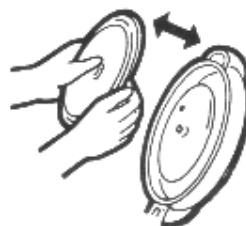
請將內鍋的外側和底部擦拭乾淨去除內鍋邊緣的異物 (米粒等) 後再放入鍋體內。

5

裝上保溫蓋，關緊上蓋。

將有文字的一面朝向外面，裝於鍋蓋上。

要卸下保溫蓋時，請使用雙手抓住蓋子兩邊取下。



請確實蓋好上蓋。



6

煮飯

※欲取消設定時按下「取消、保溫」鍵，便可取消設定。

指示燈告知煮飯過程

「煮飯」鍵按一次。
「預熱、煮飯」燈會一闪一爍，表示開始預熱，預熱完會自動開始煮飯。

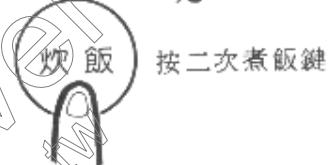
● 予熱 預熱、煮飯燈
炊飯 “閃爍”



米用水充份的浸泡過

「煮飯」鍵按二次。
「預熱、煮飯」燈亮，開始煮飯。
[若米已用水浸泡過則可省掉預熱過程。]

● 予熱 預熱、煮飯燈
炊飯 “亮”

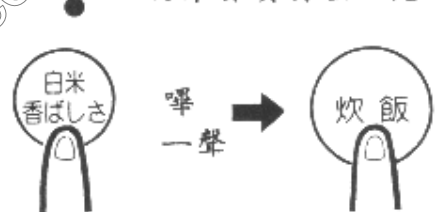


白米香噴噴鍵的使用時機

想吃香郁可口的米飯時。

白米香噴噴鍵按一次。
待白米香噴噴燈亮後。
再按煮飯鍵一次。
煮飯時比一般煮飯的火力更強。
(所以會產生一點鍋巴)
如想做咖哩飯、燴飯、茶葉飯時請試用看看。
※請僅用於煮白米飯時。

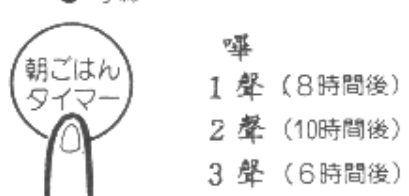
● 白米香ばしさ 白米香噴噴燈 “亮”



預約時間設定的時候

早餐預約鍵是固定 6 個、8 個、10 個小時預約時間。早餐以外其他各餐也可利用預約來完成煮飯。
預約定時鍵按一次。
預約指示燈亮，8 個小時後完成煮飯。
按二次預約 10 個小時後完成煮飯。
按三次預約 6 個小時後完成煮飯。

● 予約 預約指示燈 “亮”



【例】現在是晚上 8 點，翌日早上 6 點想吃飯，便要按二次設定在 10 個小時後完成煮飯。

使用方法

市面上的定時器請勿使用

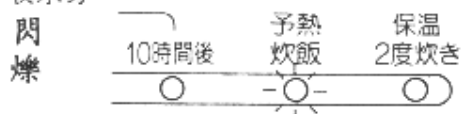
7

煮飯中顯示幕

- 煮飯時（或預熱時）會發出“咔嚓咔嚓”的聲音，這並非故障。

① 預熱煮飯（約 10 分鐘）

火力較小，目的是使米能充分吸收水分。



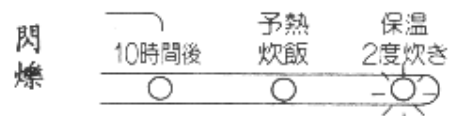
② 煮飯

以適當的火力配合米量來煮飯。



③ 2度煮飯

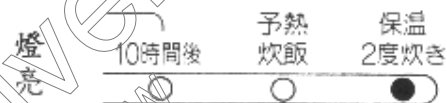
讓多餘的水份蒸發，使米飯更鬆軟。



④ 煮飯完畢

進入保溫狀態。

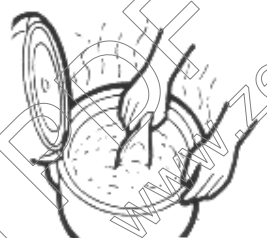
「嗶嗶」8次時即通知用餐時刻已到。



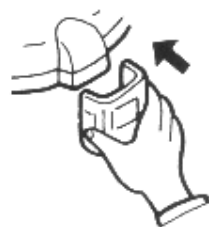
8

拌飯

煮完飯後，請打開上蓋，充分拌勻，使多餘的水份能夠散失。



若不攪拌，則上面的飯會變得較硬，而且會黏黏的。打開鍋蓋，則水份會流入積水杯。倒掉水份後，請再將積水杯裝回原位。



9

保溫

蓋住不動時，可繼續保溫。

保溫時間以不超出12小時為限，不保溫時，則按下「取消、保溫」鍵，並拔掉電源插頭。

使用時，電源被切斷

- 煮飯中及預約中電源被切斷，電源恢復後，請再一次按煮飯鍵及早餐定時鍵預約。
- 保溫時，電源被切斷→電源恢復後，仍可繼續保溫，若長時間停電時，則保溫失效。

煮飯完成，也就是煮到可以食用的程度所需的時間為標準

- 包含預熱的時間。
- 不需預熱的時候（按【炊飯】鍵兩次），大約縮短 15 分左右。

白米的時候

	1 杯 (0.18g)	2 杯 (0.36g)	3 杯 (0.54g)	4 杯 (0.72g)	5 杯 (0.9g)	5.6 杯 (1.0g)	6 杯 (1.08g)	7 杯 (1.26g)	8 杯 (1.44g)	8.3 杯 (1.5g)	9 杯 (1.62g)	10 杯 (1.8g)
NJM-G18ST		46分	50分	51分	52分		56分	58分	59分		1小時3分	1小時4分

保養方法

想吃好吃的飯，保養時就不可偷懶。

請先拔掉插頭，等電鍋本體冷卻後，開始進行吧！



除了廚房用的中性洗潔劑以外，請不要使用其他的洗潔劑和漂白劑。



- 揮發油、去污粉、稀釋劑、刷子等，會使表面受損。
- 鹽酸系的漂白劑，會使鍋子腐蝕。

絕對不要清洗電鍋本體的正中央。

- 這往往是造成漏電、觸電、故障的原因。



本體、外蓋、外鍋的內側

- 請用柔軟的抹布，擰乾後擦拭。



蒸氣口（蒸氣活門）、內蓋

- 卸下來清洗。



※使用時，請別忘了裝上。

內鍋

- 請用熱水輕將海棉沾濕後清洗。



蒸氣收集盒、飯勺架、飯勺

- 每次取下後，用海棉沾水清洗，再用乾淨的抹布把它擦乾。



外側也別忘了喔！

有難聞的怪味附在鍋上的時候

❶ 在內鍋內加入 1/3 的水，確實蓋好上蓋，將【炊飯】的按鈕押二下，大約煮了 10 分鐘後，按下【取消・保溫】的按鈕。

❷ 將內鍋、內蓋取出，仔細地清洗，用乾燥清潔的抹布，把水全部擦乾。

有關樹脂加工製成的內鍋

因為內鍋是採用不沾鍋的樹脂加工而成的，所以請下列幾點事項：

- 為了保護皮膜，金屬製的飯勺、湯匙，以及陶器等硬物，請絕對不要使用。



- 請不要在內鍋中洗米。
- 保養時，請用海棉沾水清洗。
- 經過長期的使用，可能會有顏色不一的斑紋出現，這是由於水分和蒸氣的緣故，在使用及衛生方面，不會有問題，請您安心的使用。
- 怕使內鍋腐蝕，請千萬不要使用醋。
- 使用完調味料後，請立刻沖洗。

可口的飯食 (什錦飯)

烹調什錦飯時，請於煮好時，用附贈的飯杓，充分地攪拌均勻。
若長時間保溫時，菜料會軟化，而且會起鍋巴，請注意！

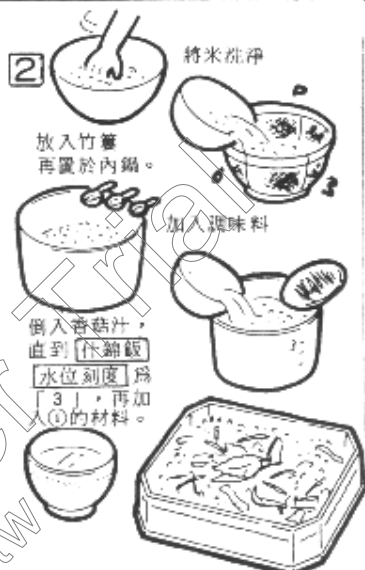
雞肉什錦飯 (4人份)

材料

- 米 三杯 (540 c.c.)
- 材
- 雞胸肉 50 g
 - 紅蘿蔔 中半條 (50g)
 - 油炸豆腐皮 1 張
 - 筍 (罐裝) 30 g
 - 乾的香菇 2 個
- 調味料
- 乾香菇的高湯 600 c.c.
 - 低塩醬油 兩大匙 (30c.c.)
 - 甜酒 一大匙 (15c.c.)
 - 塩 一大匙 (5c.c.)
 - 酒 一大匙 (15c.c.)
 - (高湯精 適量)

作法

1



※煮什錦飯時，因為有加進菜料，故請勿超過煮白米飯的最高飯量的 60 %。

可口的飯食 (胚芽精米)

※胚芽精米，不要太用力地淘洗。請用清水輕輕地洗滌 1~2 次就夠了。保溫時，請酌量地多加一點水。(但，儘可能地不要保溫較好。)

胚芽精米 山菜飯 (4人份)

材料

- 胚芽精米 三杯 (540 c.c.)
- 薇 (乾的) 50 g
- 蔴 100 g
- 款冬 三條
- 香菇 (罐頭) 100 g
- 調味料
- 海帶熬的湯汁 一杯 (400c.c.)
 - 低塩醬油 兩大匙 (30c.c.)
 - 甜酒 一大匙 (15c.c.)
 - 塩 半小匙 (2.5c.c.)
 - 白芝麻 適量
 - 蘇打 少許

作法

1

將胚芽米洗淨。

將薇浸於水中，以強火熬湯汁。

2

煮開時，再以弱火煮。

3

冷卻後，切成 5 cm 的長度。

將蔴打撒進薇裏，再輕輕搓揉。

4

將款冬洗淨，在砧板上搓。

去除筋絲。



※胚芽精米洗過之後，請浸泡兩個小時。

可口的飯食 (糯米)

小豆糯米飯 (4人份)

材料

糯米 兩杯半 (450cc.)
米 半杯 (90cc.)
紅豆 45g (50cc.)
黑芝麻、鹽 少許

註：
紅豆硬縮縮地不宜直接煮飯。
請先將紅豆煮熟再放入煮飯。

※煮什錦飯時，最多請勿超過白米飯最高量的 60 %。
※糯米洗過後，請浸泡二小時。

作法

1



將糯米和米
攪勻。

淘洗乾淨。



放入竹簍，再
置於內鍋。

2



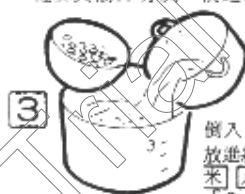
先將紅豆用少許
的水煮熟。

沸騰時，倒掉
湯汁。



用圓杓子翻
起紅豆，使之
泡乾如此反覆
做，直到透明。

倒入充足的水，以弱水煮，再將
紅豆與湯汁分離，俟之冷卻。



3
倒入冷卻的湯汁。
放進紅豆直到「糯米
水位刻度」為
「3」並使之浸泡
2小時。

※可隨個人喜
好添加黑芝
蔴和鹽。



高明的保溫

下列的保溫方法千萬要小心
這些是變黃、變味、變乾的主要原因

- 保溫 12 小時以上。
- 冷凍過的飯的保溫。
- 淘米不乾淨的飯的保溫。
- 保溫白米飯以外的食物。
- 將飯勺放入鍋內一起保溫。

保溫少量的飯時

- 將少量的飯長時間的保溫，由於原有的水
氣很多，可能會把一部分的飯漲大。
- 因此請將飯集中放在內
鍋的中央。



保溫中的搬運

- 保溫中如果必須搬運
的話，請記得先拔掉
插頭，但搬好後，也
請立刻插入插座。
(溫度下降是造成飯
變味以及黏在一起
的原因。)



上蓋要確實蓋緊

- 鍋子如果沒關緊，有
空隙的話，會使水分
散失，造成飯變乾、
變黃，以及產生怪味
。



如果必須要保溫 12 小時以上，或是有少量的
剩飯，可以放入冰箱內冷凍保存，想食用時，
只要用電鍋溫一下，味道還是一樣可口。

可口的飯食 (糯米)

小豆糯米飯 (4人份)

材料

糯米 兩杯半 (450cc.)
米 半杯 (90cc.)
紅豆 45g (50cc.)
黑芝麻、鹽 少許

註：
紅豆硬綿綿地不宜直接煮飯。
請先將紅豆煮熟再放入煮飯。

※煮什錦飯時，最多請勿超過白米飯最高量的 60 %。
※糯米洗過後，請浸泡二小時。

作法

1



將糯米和米
攪勻。

淘洗乾淨。



放入竹簍，再
置於內鍋。

2



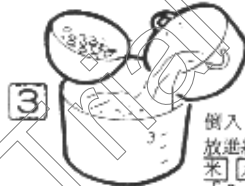
先將紅豆用少許
的水煮熟。

沸騰時，倒掉
湯汁。



用圓杓子翻
起紅豆，使之
泡乾如此反覆
做，直到透明。

倒入充足的水，以弱水煮，再將
紅豆與湯汁分離，俟之冷卻。



3
倒入冷卻的湯汁。
放進紅豆直到「糯米
水位刻度」為
「3」並使之浸泡
2小時。

※可隨個人喜
好添加黑芝
蔴和鹽。



高明的保溫

下列的保溫方法千萬要小心
這些是變黃、變味、變乾的主要原因

- 保溫 12 小時以上。
- 冷凍過的飯的保溫。
- 淘米不乾淨的飯的保溫。
- 保溫白米飯以外的食物。
- 將飯勺放入鍋內一起保溫。

保溫少量的飯時

- 將少量的飯長時間的保溫，由於原有的水
氣很多，可能會把一部分的飯漲大。
- 因此請將飯集中放在內
鍋的中央。



保溫中的搬運

- 保溫中如果必須搬運
的話，請記得先拔掉
插頭，但搬好後，也
請立刻插入插座。
(溫度下降是造成飯
變味以及黏在一起
的原因。)



上蓋要確實蓋緊

- 鍋子如果沒關緊，有
空隙的話，會使水分
散失，造成飯變乾、
變黃，以及產生怪味
。



如果必須要保溫 12 小時以上，或是有少量的
剩飯，可以放入冰箱內冷凍保存，想食用時，
只要用電鍋溫一下，味道還是一樣可口。

要求售後服務之前

- 在要求售後服務前，請閱讀本說明書。再自行檢查下列事項。如果仍有異狀，請逕洽各地歌林服務站。
(如為保證期間內，請出示保證書)

<ul style="list-style-type: none"> ● 無法煮飯 ● 花費時間過久 	<ul style="list-style-type: none"> ● 插頭是否脫離了插座。 ● 顯示燈是否是亮著燈，而非閃動的燈號。 ● 煮飯時，是否停電。
<ul style="list-style-type: none"> ● 飯過軟 ● 飯太硬 	<ul style="list-style-type: none"> ● 量米是否正確。 ● 水量是否適中。是否以內鍋的水平狀態計量水位。 (請以內鍋的水位刻度為標準，再配合米類和個人喜好酌量加水)
<ul style="list-style-type: none"> ● 溢出時 	<ul style="list-style-type: none"> ● 安裝保溫蓋後，外蓋是否確實蓋好。 ● 內鍋的邊緣部份與保溫蓋間是否黏有米粒等異物。 ● 水量是否過多。而且煮的飯是否超出最高煮飯量。
<ul style="list-style-type: none"> ● 保溫的飯變味、變黃、變硬時 	<ul style="list-style-type: none"> ● 保溫時，插頭是否脫離了插座。 ● 顯示幕上是否顯示保溫的燈號。 ● 是否遵守保溫時間與保溫量。 ● 是否確實安裝保溫蓋，外蓋是否蓋緊。 ● 內鍋的邊緣與保溫蓋間是否夾有米粒等異物。 ● 內鍋、保溫蓋、外蓋內側是否經常維持清潔。 ● 是否將飯糰放入保溫、或是保溫冷飯、添加其他飯一起保溫。

有下列問題時，請洽服務站。

- 電源線損傷或其他異常現象時。
- 按鍵的操作不夠確實。
- 插頭在使用時會產生異常的發熱時。
- 產生與平常不同的現象時。

規 格

保溫時的消耗電力為電壓 110V、室溫 20°C 的平均電力。

機 型	煮飯容量 (最小~最大)			消耗電力		重量 (kg)	外形尺寸 寬×深×高mm
	白 胚芽米	什錦飯	糯米	煮飯	保溫 (平均)		
NJM-G18ST	0.36~1.8ℓ	0.36~1.08ℓ	0.36~1.08ℓ	650W	26W	3.3	289×272×286

電 源
構造方式

- AC 110V (60Hz)
- 預熱、煮飯、二度炊等自動方式。
- 擁有 6、8、10 小時預約定時鍵。
- 擁有四季均衡的保溫狀況。
- 附有安全裝置 (底部溫度控制器 + 溫度保險絲)
- 鐵氟龍樹脂加工的內鍋。
- 自動電源線 (線長 1.4m)。
- 預熱選擇方式。